

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
PŁYTA INDUKCYJNA
PL

HI5320Fxx1
HI5632Fxx1
HI5642Fxx1
HI5643Fxx1
HI5842Fxx1
HI5952Fxx1
HI5954Fxx1

Spis treści

Zastosowane piktogramy	3	Ochrona przed dziećmi	24
Instrukcje bezpieczeństwa	4	Funkcje programatora czasowego	24
Bezpieczeństwo użytkowania	6	Obsługa połączzonego okapu kuchennego	26
Twoja płyta indukcyjna	8	ConnectLife	28
Drogi kliencie!	8	Wi-Fi	29
Opis	9	Włączanie i wyłączenie Wi-Fi	29
Panel sterowania	10	Aktualizacja oprogramowania sprzętowego ..	30
Objaśnienie funkcji przycisków		Ustawienia	32
dotykowych	11	Konserwacja	36
Objaśnienie funkcji programu	12	Czyszczenie szklanej płyty	36
Wskazania na wyświetlaczu	13	Rozwiązywanie problemów	38
Eksploatacja	14	Informacje ogólne	38
Obsługa przycisków dotykowych i		Tabela usterek i błędów	38
suwaków	14	Dane techniczne	42
Gotowanie indukcyjne	14	Informacje dotyczące zgodności	42
Patelnie do gotowania indukcyjnego	15	Montaż	43
Dźwięki podczas używania płyty		Bezpieczeństwo	43
indukcyjnej	17	Przygotowanie do montażu	45
Poziomy gotowania	18	Montaż w płaszczyźnie	46
Operacja	19	Do zabudowy	47
Rozpoczęcie przygotowywania	19	Podłączenie elektryczne	49
Gotowanie standardowe	19	Podłączanie i testowanie	51
Strefa Bridge Induction	20	Demontaż urządzenia do zabudowy	51
Strefa gotowania 5+ Induction	21	Aspekty środowiskowe	52
Gotowanie z menu PLUS	21	Utylizacja urządzenia i opakowania	52
Pauza	23		

W treści instrukcji stosowane są przedstawione poniżej symbole, które posiadają podane obok nich znaczenia:

INFORMACJA!

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie

OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

GORĄCA POWIERZCHNIA!

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo gorącej powierzchni

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo pożaru

Ważne jest, by dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.

Instrukcje bezpieczeństwa

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA
PRZECZYTAĆ DOKŁADNIE I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA
W PRZYSZŁOŚCI!

Informacje ogólne

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niestosowania się do instrukcji bezpieczeństwa oraz ostrzeżeń.

Uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym podłączeniem, mocowaniem lub niewłaściwą eksploatacją nie są objęte gwarancją.

OSTRZEŻENIE!

- Dzieci w wieku 8 lat oraz starsze, a także osoby o zmniejszonych możliwościach fizycznych, umysłowych czy emocjonalnych lub bez odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, mogą użytkować niniejsze urządzenie, znajdując się pod odpowiednią opieką lub jeżeli otrzymały odpowiednie wskazówki, dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i jeżeli rozumieją niebezpieczeństwo, związane z jego użytkowaniem.
- To urządzenie oraz jego elementy będące w zasięgu ręki nagrzewają się podczas użytkowania. Nie wolno dotykać gorących części. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać na powierzchniach grzejnych kuchenki żadnych przedmiotów.
- **OSTRZEŻENIE:** gotowanie na płycie z zastosowaniem tłuszczu lub oleju może powodować zagrożenie i doprowadzić do pożaru.

UWAGA!

- **UWAGA!** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.

NIE gasić pożaru wodą. W takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień, np. za pomocą koca pożarowego.

Jeśli dopuszcza się montaż szuflady pod urządzeniem bez zastosowania dna izolującego (patrz instrukcja montażu) nie należy w niej przechowywać wysoko łatwopalnych przedmiotów ani materiałów. Zapewnić odpowiednią przestrzeń o wysokości kilku centymetrów pomiędzy dnem płyty, a zawartością szuflady.

Należy zawsze zapewnić odpowiednią wentylację!

Płytę grzejącą można stosować jedynie do przygotowywania żywności.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Nie można jej stosować do ogrzewania pomieszczeń.

Zabrania się zakrywania urządzenia tkaniną lub podobnym materiałem. Jeśli płyta będzie włączona lub nadal gorąca, może to doprowadzić do wybuchy pożaru.

Zabrania się wykorzystywania urządzenia jako blatu kuchennego. Płyta może zostać przypadkowo włączona lub być nadal gorąca, co może spowodować stopienie się obiektów, ich rozgrzanie lub wywołać pożar.

Urządzenie nie jest zaprojektowane do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.

Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj myjki parowej. Urządzenie należy czyścić tylko wtedy, gdy jest wyłączone. Para z myjki parowej może dotrzeć do części przewodzących i spowodować zwarcie elektryczne.

Blat ceramiczny jest bardzo wytrzymały, ale można go uszkodzić, np. może pęknąć po upuszczeniu na niego stoika lub ostrego narzędzia.

Instrukcje bezpieczeństwa

Jeżeli zdecydujesz się zaprzestać użytkowania urządzenia z powodu usterki, zalecamy odcięcie kabla po wyjęciu wtyczki z gniazda. Urządzenie należy przekazać do komunalnego punktu utylizacji odpadów.

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Pękła płyta szklano-ceramiczna

- Natychmiast wyłącz płytę grzewczą i odłącz urządzenie od zasilania.
- Nie dotykać powierzchni urządzenia.
- Nie używać urządzenia.

Pola grzejne rozgrzewają się podczas eksploatacji i pozostają gorące chwilę po wyłączeniu. Podczas gotowania i tuż po zakończeniu dzieci powinny przebywać z dala od urządzenia.

Użytkowanie płyty indukcyjnej

- Na powierzchni kuchenki nie wolno kłaść żadnych metalowych przedmiotów lub przedmiotów zawierające metal, takich jak noże, widelce, łyżki, i pokrywki, mogą się one bardzo nagrzewać.
- Gdy płyta indukcyjna jest używana, należy trzymać z dala od niej przedmioty wrażliwe na pole magnetyczne (karty kredytowe, karty bankowe, płyty, zegarki i podobne). Zalecamy, aby osoby z rozrusznikiem serca skonsultowały się najpierw ze swoim kardiologiem.
- Nigdy nie używać folii aluminiowej do gotowania ani nie umieszczać na płycie grzewczej produktów zapakowanych w aluminium. Aluminium mogłoby się stopić i nieodwracalnie uszkodzić urządzenie.

Bezpieczeństwo użytkowania

- W szafkach nad lub za urządzeniem nie wolno przechowywać przedmiotów, które mogłyby wzbudzać zainteresowanie dzieci.
- Na płycie nie wolno podgrzewać zamkniętych puszek. Ciśnienie rosnące w ich wnętrzu może doprowadzić do wybuchu puszki. Może być to przyczyną obrażeń lub poparzeń.
- Nie wolno korzystać z urządzenia w temperaturach poniżej 5 °C.

- Umieszczanie lub korzystanie z płyty grzejnej poza pomieszczeniami jest zabronione.
- Przy pierwszym korzystaniu z urządzenia może pojawić się „nowy zapach”. Jest to normalne zjawisko. Jeśli kuchnia jest odpowiednio wentylowana, zapach szybko zniknie.
- Zabrania się otwierania obudowy urządzenia.
- Po zdjęciu naczynia z płyty grzewczej proces gotowania zostanie automatycznie zatrzymany. Należy wyrobić sobie nawyk ręcznego wyłączenia strefy gotowania oraz płyty grzewczej, aby uniknąć niezamierzonego włączenia urządzenia.
- Po użyciu należy wyłączyć płytę grzewczą za pomocą elementów sterujących, a nie polegać wyłącznie na czujniku patelni.
- Należy pamiętać, że jeśli płyta grzewcza jest używana na wysokim ustawieniu, czas nagrzewania będzie bardzo krótki. Nie zostawiać płyty grzewczej bez nadzoru, jeśli używana jest strefa na wysokim ustawieniu.

Strefy indukcyjne z zabezpieczeniem temperaturowym

- Płyta wyposażona jest w wentylator chłodzący, który chłodzi elementy elektroniczne podczas gotowania. Wentylator może pracować przez pewien czas nawet po zakończeniu procesu gotowania.
- Płyta indukcyjna jest również wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem, które chroni elementy elektroniczne przed uszkodzeniem. Zabezpieczenie działa na kilka sposobów. Gdy temperatura w strefie gotowania staje się bardzo wysoka, moc gotowania jest automatycznie zmniejszana. Jeśli to nie wystarcza, moc strefy gotowania zmniejsza się nadal, aż do momentu całkowitego wyłączenia strefy gotowania przez mechanizmy zabezpieczające. Po schłodzeniu płyty, jej całkowita moc będzie ponownie dostępna.

Twoja płyta indukcyjna

Drogi kliencie!

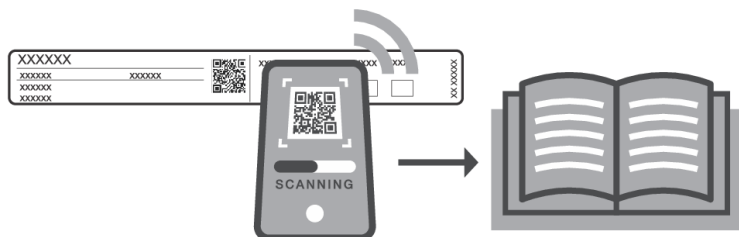
Witamy w naszej rosnącej rodzinie ASKO !

Jesteśmy dumni z naszych sprzętów. Mamy nadzieję, że to urządzenie będzie cenioną i niezawodną pomocą przez długie lata.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi. Zawiera ona ogólne wskazówki, informacje o ustawieniach i modyfikacjach, które można wprowadzić, oraz najlepsze sposoby dbania o urządzenie.

Instrukcja służy również jako materiał referencyjny dla techników serwisowych. **Proszę zatem umieścić kartę identyfikacyjną urządzenia w przewidzianym do tego miejscu, z tyłu instrukcji.** Karta identyfikacyjna urządzenia zawiera wszystkie informacje, które będą potrzebne serwisantowi, aby odpowiednio odpowiedzieć na Twoje potrzeby i pytania.

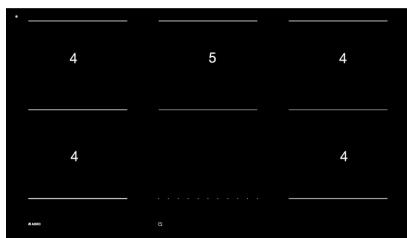
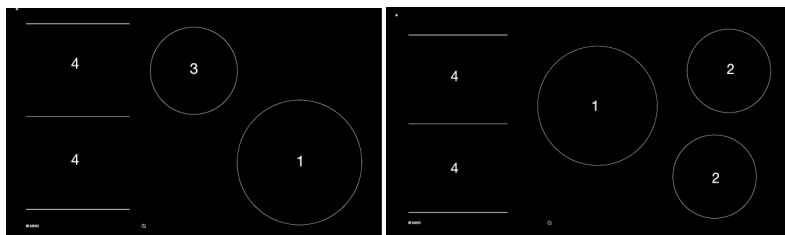
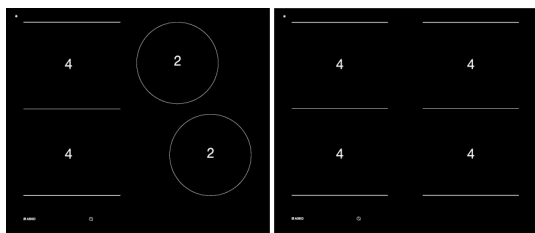
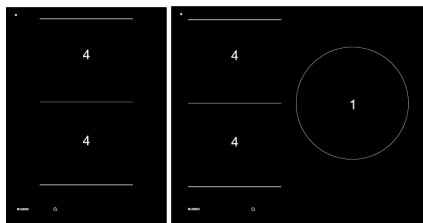
Aby uzyskać bardziej szczegółowe instrukcje i wskazówki, odwiedź <https://global.asko.com/customer-care/manuals> lub zeskanuj kod QR. Kod QR można znaleźć na spodzie urządzenia, wraz z dostarczonymi dokumentami, lub (jeśli jest dostępna) na skróconej instrukcji obsługi.



Miłego gotowania!

Opis

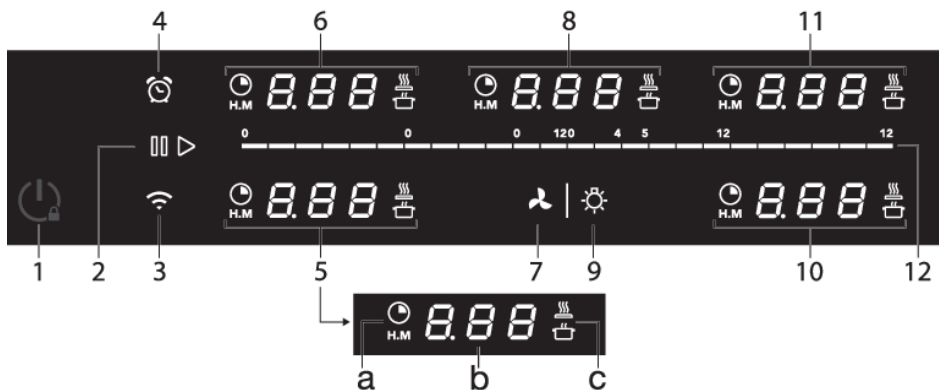
Ponieważ urządzenia, których dotyczy niniejsza instrukcja, mogą różnić się od siebie wyposażeniem, instrukcja może zawierać opisy pewnych funkcji lub wyposażenia, których brak jest w danym urządzeniu.



1. Strefa gotowania \varnothing 260 mm - 2,3 kW (3,6 kW funkcja boost)
2. Strefa gotowania \varnothing 180 mm - 2,0 kW (3,0 kW funkcja boost)
3. Strefa gotowania \varnothing 210 mm - 2,2 kW (3,6 kW funkcja boost)
4. Strefa gotowania Bridge Induction 190 x 220 mm / 2,2 kW - 3,6 kW funkcja boost)
5. 5+ Induction: pojedyncza strefa gotowania 190 x 220 mm 2,2 kW / rozszerzona strefa gotowania 380 x 220 mm 3,6 kW






Twoja płyta indukcyjna

Panel sterowania






1. Przycisk włącz/wyłącz i blokady przed dziećmi
2. Przycisk dotykowy Pauza/Start
3. Przycisk dotykowy Wi-Fi/łącność
4. Przycisk dotykowy timera kuchennego
5. Elementy sterujące przedniej lewej strefy gotowania
 - a. Przycisk dotykowy timera strefy gotowania + wskazanie
 - b. Przycisk strefy gotowania +wyświetlacz
 - c. Przycisk dotykowy programów PLUS
6. Elementy sterujące tylnej lewej strefy gotowania
7. Okap kuchenny (połączony) - przycisk dotykowy wyciągu
8. Elementy sterujące środkowej strefy gotowania
9. Okap kuchenny (połączony) - przycisk dotykowy oświetlenia
10. Elementy sterujące prawej przedniej strefy gotowania
11. Elementy sterujące prawej tylnej strefy gotowania
12. Suwak

Objaśnienie funkcji przycisków dotykowych



Przycisk dotykowy/suwak	Opis
PŁYTA INDUKCYJNA	
 On/Off	<p>Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej</p> <ul style="list-style-type: none"> • Urządzenie można włączać i wyłączać za pomocą przycisku on/off. <p>Ochrona przed dziećmi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Płytę można zablokować i odblokować, aby zapobiec jego przypadkowemu włączeniu. Aby zablokować lub odblokować płytę grzewczą, dotknij przycisku zasilania i przytrzymaj go przez około 2 sekundy.
 Pauza/Start	<p>Pauza/Start</p> <ul style="list-style-type: none"> • Za pomocą pauzy można wstrzymać pracę całej płyty grzewczej na maksymalnie 10 minut. Daje to czas na bezpieczne wyczyszczenie płyty bez zresetowania ustawień.
 Wi-Fi	<p>Wi-Fi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Płyta grzewcza jest wyposażona w moduł Wi-Fi, który umożliwia połączenie urządzenia z urządzeniami mobilnymi, takimi jak smartfon lub tablet. Umożliwia to monitorowanie stanu płyty kuchennej za pomocą urządzenia mobilnego. Zdalne sterowanie, włączanie lub wyłączanie płyty grzewczej ze względów bezpieczeństwa nie jest możliwe. • Funkcja monitorowania za pomocą urządzenia mobilnego nie może zastąpić osobistego nadzoru procesu gotowania na płycie kuchennej.
 Timer kuchenny	<p>Timer kuchenny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Timer kuchenny może być używany niezależnie od stref gotowania. • Timer kuchenny nie wyłącza strefy gotowania.
 Timer strefy gotowania	<p>Timer strefy gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Timer kuchenny może być używany jako wyłącznik czasowy lub stoper. Stoper może uruchamiać się automatycznie lub ręcznie, w zależności od tego, czy funkcja „Automatyczny stoper” jest włączona czy wyłączona (patrz rozdział „Ustawienia”). • Timer wyłączania ułatwia proces gotowania dzięki możliwości ustawienia czasu działania wybranego pola grzejnego. Po upływie czasu ustawionego na timerze pole grzejne wyłączy się automatycznie i wyemituje sygnał dźwiękowy. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć, dotykając przycisku timera strefy gotowania lub zdejmując patelnię; lub wyłączy się on automatycznie po dłuższej chwili. Timer wyłączania można ustawić niezależnie dla wszystkich stref gotowania.

Twoja płyta indukcyjna

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Przycisk dotykowy/suwak	Opis
 Wybrać strefę gotowania	Wybrać strefę gotowania + wyświetlacz <ul style="list-style-type: none">Wybrać strefę gotowania.Odczytać na wyświetlaczu moc ustawioną dla strefy gotowania.
 Menu PLUS	Automatyczne gotowanie w „menu PLUS” <p>Ta płyta grzewcza posiada automatyczne funkcje gotowania. Rzeczywista wydajność tych funkcji w dużej mierze zależy od używanego naczynia i innych czynników.</p> <ul style="list-style-type: none">Automatyczne funkcje gotowania działają najdokładniej, gdy używane są naczynia ze stali nierdzewnej z dnem typu sandwich.Automatyczne funkcje gotowania działają mniej dokładnie w przypadku naczyń zawierających aluminium lub naczyń wielowarstwowych.Nie zaleca się używania naczyń żeliwnych i stalowych.
 Regulacja suwaka (12 poziomów)	Suwak <p>Za pomocą suwaka można:</p> <ul style="list-style-type: none">Ustawić poziom mocy (po wybraniu strefy gotowania).Ustawić czas (po wybraniu timera).Wybrać ustawienia (w menu użytkownika).

Objaśnienie funkcji programu

Programy menu PLUS	Opis
	Smażenie <ul style="list-style-type: none">Dzięki tej funkcji można na maśle lub oleju przyrządzać warzywa, ryby, bekon, mięso, smażone ziemniaki lub jajka. Grillowanie <ul style="list-style-type: none">Funkcja ta jest przeznaczona wyłącznie dla stref gotowania Bridge Induction, które są połączone z większą strefą gotowania.Grillowanie jest zoptymalizowane dla indukcyjnych akcesoriów ASKO płyty grillowej i teppanyaki. Funkcja będzie działała również z innymi naczyniami, ale być może mniej dokładnie.
	Podgrzewanie/utrzymywanie ciepła <ul style="list-style-type: none">Dzięki tej funkcji można np. rozpuścić czekoladę (45 °C), podgrzać jedzenie (70 °C), gotować na wolnym ogniu (94 °C) lub doprowadzić wodę do wrzenia (100 °C).

Funkcja przywołania płyty grzewczej


Funkcja ta pozwala na przywołanie wszystkich ustawień stref gotowania, jeśli płyta została przypadkowo wyłączona.

W ciągu 6 sekund płyta musi być ponownie włączona. Naciśnięcie przycisku Pauza/Start w ciągu 6 sekund przywołuje wszystkie ustawienia sprzed ostatniego wyłączenia urządzenia.

Funkcja przesuwania patelni

Jeśli zdjmiesz patelnię z aktywnej strefy gotowania i w ciągu 6 sekund umieścisz ją w innej strefie gotowania, wszystkie ustawienia związane z gotowaniem mogą zostać przeniesione do nowej strefy gotowania poprzez dotknięcie przycisku strefy gotowania nowej strefy gotowania. Aby wskazać tę możliwość, nowa strefa gotowania wyświetla skopiowane ustawienia na suwaku. Potwierdź ustawienia nowego pola grzewczego, dotykając przycisku pola grzewczego. Po potwierdzeniu następuje dezaktywacja poprzedniej strefy gotowania.

Wskazania na wyświetlaczu

Wyświetlanie strefy gotowania	Opis
12	Poziom mocy ustawiony dla strefy gotowania; 1 = niski / 12 = wysoki (12b = „boost”).
12b	Poziom funkcji Boost aktywnej.
4 -	Brak (odpowiedniej) patelni w strefie gotowania (symbol wykrycia patelni) lub patelnia została usunięta ze strefy gotowania.
H	Wskaźnik ciepła resztkowego: Płyta grzewcza posiada wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej strefy gotowania sygnalizujący, które strefy gotowania są gorące po ich wyłączeniu. Po wyłączeniu płyty grzewczej wskaźnik będzie się świecił tak długo, jak długo strefa gotowania pozostanie gorąca! Unikać dotykania tych stref gotowania, dla których wskaźnik jest zapalony.  GORĄCA POWIERZCHNIA! Niebezpieczeństwo! Ryzyko poparzenia.
L o c	Blokada przed dziećmi jest aktywna.
	Aktywna jest funkcja Pauza.

Obsługa przycisków dotykowych i suwaków

- Czujniki dotykowe reagują tylko na lekki nacisk palca. Nie należy obsługiwać przycisków sterujących za pomocą innych przedmiotów.
- Płytę grzejącą obsługuje się za pomocą suwaka. Aby zwiększyć lub zmniejszyć moc, można dotknąć wybranej części suwaka lub przesunąć suwak.
- Aby ustawić poziom mocy strefy gotowania, należy dotknąć odpowiedniego miejsca na suwaku. Po dotknięciu suwaka na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się wybrany poziom mocy.
- Do obsługi suwaka nie należy używać żadnych przedmiotów.

Gotowanie indukcyjne

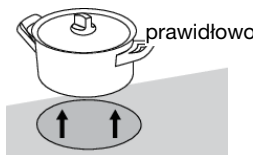


Gotowanie indukcyjne jest szybkie

Przed wszystkim zaskoczy Cię szybkość gotowania indukcyjnego. Szczególnie przy wyższych ustawieniach potrawy i płyny bardzo szybko dochodzą do wrzenia. Najlepiej nie pozostawiać patelni bez nadzoru, aby uniknąć ich rozgotowania lub wysuszenia. Przy gotowaniu indukcyjnym nie dochodzi do utraty ciepła, a uchwyty pozostają chłodne.

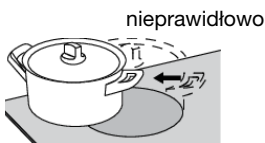
Poziom mocy dostosowuje się samoczynnie

Podczas gotowania indukcyjnego wykorzystywana jest tylko ta strefa, na której znajduje się patelnia. Jeśli używasz małej patelni na dużej strefie, strefa dostosuje moc do średnicy patelni. Moc będzie zatem niższa, a doprowadzenie potrawy do wrzenia zajmie więcej czasu.



💡 INFORMACJA!

- Ziarna piasku mogą powodować zarysowania, których nie da się usunąć. Dlatego na płycie należy stawiać tylko patelnie z czystym dnem, i zawsze podnosić patelnię, gdy trzeba je przestawić.
- Nie używać płyty grzewczej jako blatu roboczego.
- Aby uniknąć strat energii, podczas gotowania należy zawsze trzymać pokrywę na patelni.



Łatwa

Elektroniczne elementy sterujące są precyzyjne i łatwe do ustawienia. Na najniższym ustawieniu można przykładowo roztopić czekoladę bezpośrednio na patelni lub gotować składniki, które zwykle podgrzewa się w beamarze.

Szybko

Dzięki dużej mocy płyty indukcyjnej doprowadzenie jedzenia do wrzenia jest bardzo szybkie.

Czyste

Płytę grzewczą łatwo się czyści. Dzięki temu, że strefy gotowania nie nagrzewają się bardziej niż same patelnie, jest mało prawdopodobne, że rozlane potrawy przypalą się na szkle.

Bezpiecznie

Ciepło jest wytwarzane w samej patelni. Szklany blat nie nagrzewa się bardziej niż patelnia. Oznacza to, że strefa gotowania jest znacznie chłodniejsza niż na przykład w przypadku płyty ceramicznej.

Po zdjęciu patelni strefa gotowania szybko stygnie.

Podział wydajności stref gotowania

W zależności od modelu płyty grzewczej, strefy gotowania mogą na siebie wzajemnie oddziaływać. Jeśli jednocześnie włączonych jest kilka stref gotowania, dostępna wydajność jest automatycznie dzielona między nimi.

Jeśli podczas ustawiania osiągnięta zostanie maksymalna wydajność kombinacji poziomów gotowania, jedna lub więcej stref zostanie automatycznie zredukowana do najwyższego możliwego ustawienia w danym momencie. Sygnalizowane jest to miganiem odpowiedniego elementu kontrolnego.

Patelnie do gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne wymaga szczególnego rodzaju patelni pod względem jakości.

Patelnie, które były już używane do gotowania na kuchenke gazowej, nie nadają się już do użytku na płycie indukcyjnej.

Stosować wyłącznie patelnie przystosowane do gotowania elektrycznego i indukcyjnego z:

- grubym dnem o minimalnej grubości 2,25 mm;
- płaskim dnem.

WSKAZÓWKA!

Za pomocą magnesu możesz sam sprawdzić, czy Twoje patelnie są odpowiednie. Patelnia jest odpowiednia, jeśli jej podstawa jest dobrze przyciągana przez magnes.

Odpowiednie	Nieodpowiednie
Specjalne patelnie ze stali nierdzewnej	Naczynia gliniane
Class Induction	Stal nierdzewna
Pełne patelnie emaliowane	Porcelana
Patelnie żeliwne emaliowane	Miedź
	Plastik
	Aluminium

OSTRZEŻENIE!

Uważaj na emaliowane patelnie z blachy stalowej:

- szklivo może odpaść (szklivo nie trzyma się dobrze ze stalą), jeśli włączysz płytę grzewczą przy wysokim ustawieniu, gdy patelnia jest (zbyt) sucha;
- podstawa patelni może się wypaczyć, na przykład z powodu przegrzania;
- emaliowane patelnie należy podgrzewać powoli.

Nigdy nie używać patelni ze zniekształconym dnem. Wklęsłe lub zaokrąglone dno może zakłócić działanie zabezpieczenia przed przegrzaniem, powodując nadmierne nagrzewanie się urządzenia. Może to doprowadzić do pęknięcia szklanej płyty i stopienia się dna patelni. Uszkodzenia spowodowane używaniem nieodpowiednich patelni lub gotowaniem do sucha nie są objęte gwarancją.

Średnica patelni

Średnica dna patelni musi wynosić co najmniej wartość podaną w poniższej tabeli.

Strefa gotowania	Minimalna średnica dna naczynia
∅ 180 mm	∅ 110 mm
∅ 210 mm	∅ 145 mm
190 x 210 mm	∅ 145 mm
∅ 260 mm	∅ 145 mm

UWAGA!

Najlepsze rezultaty osiągniesz, używając patelni o tej samej średnicy co strefa gotowania. Jeśli patelnia jest zbyt mała, strefa nie będzie działać.

Szybkowary

Gotowanie indukcyjne jest idealne dla szybkowarów. Szybko reagująca strefa gotowania błyskawicznie podnosi ciśnienie w szybkowarze. Gdy tylko wyłączysz strefę gotowania, potrawa natychmiast przestaje się gotować.

Wykrywanie patelni

Płyta kuchenna automatycznie wykrywa odpowiednią patelnię umieszczoną na strefie gotowania. Jeśli płyta jest pusta, strefa gotowania zostanie wybrana dla pierwszego włożonego naczynia, a wskaźnik strefy gotowania zaświeci się automatycznie. Jeśli na płycie znajdują się kolejne naczynia, wyświetlacz strefy grzewczej musi zostać wybrany ręcznie.

Zintegrowane rozpoznawanie patelni

Jeśli dla danej strefy gotowania ustawiony jest określony poziom mocy, a w strefie nie ma odpowiedniej patelni, wówczas strefa ta nie będzie dostarczać żadnej mocy. Po pewnym czasie strefa gotowania wyłączy się automatycznie.

Dźwięki podczas używania płyty indukcyjnej

- **Dźwięk tykania**

Dźwięk ten może być wywołany przy niższych ustawieniach poziomu mocy lub przez automatyczne wykrycie garnka.

- **Patelnia wydaje dźwięki**

Patelnie mogą nieco hałasować podczas gotowania. Jest to spowodowane energią płynącą z płyty grzewczej do patelni. Przy wysokich ustawieniach jest to całkowicie normalne dla niektórych patelni. Nie uszkodzi to ani patelni, ani płyty kuchennej.

- **Wentylator wydaje dźwięki**

Aby zwiększyć żywotność i wydajność elektroniki, urządzenie jest wyposażone w wentylatory. Podczas intensywnej eksploatacji urządzenia włącza się wentylator w celu schłodzenia urządzenia i słychać brzęczenie. Wentylator pracuje jeszcze przez kilka minut po wyłączeniu płyty grzewczej.

Poziomy gotowania

Ze względu na to, że ustawienia zależą od wielkości, składu patelni oraz jej zawartości, poniższa tabela ma charakter wyłącznie orientacyjny.

Wybrana moc	Cel
Użyj ustawień 1-5 do:	<ul style="list-style-type: none">gotowania bulionu na wolnym ogniu,duszonych mięs,duszenia warzyw,topienia czekolady,gotowania jajek bez skorupki,topienia sera.
Użyj ustawień 6-9 do:	<ul style="list-style-type: none">zakończenia gotowania dużych ilości jedzenia,rozmrożenia twardych warzyw,smażenia grubych kawałków mięsa w panierce.
Użyj ustawień 10-11 do:	<ul style="list-style-type: none">smażenia grubych naleśników,smażenia bekonu (tłuszczu),gotowania surowych ziemniaków,przygotowania panierowanej ryby,gotowania ryb,smażenia cienkich kawałków mięsa w panierce.
Użyj ustawień 12 do:	<ul style="list-style-type: none">podsmażania mięs,gotowania ryby,smażenia omletów,usmażenia ugotowanych ziemniaków,Smażenia na głębokim tłuszczu.
Użyj ustawień funkcji boost do:	<ul style="list-style-type: none">szybkiego doprowadzenia płynów do wrzenia,obsmażenia zieleninypodgrzania oleju i tłuszczu,wok.

Rozpoczęcie przygotowywania

Dostępne są dwa tryby gotowania:

1. Gotowanie standardowe z poziomami mocy.
2. Gotowanie z menu PLUS

Gotowanie standardowe

1. Umieścić patelnię na strefie gotowania.
 - *Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.*
2. Dotknąć przycisku on/off (włącz/wyłącz), aby włączyć płytę grzewczą.



- *Płyta automatycznie wybiera pierwszą umieszczoną na niej patelnię. Wyświetlacz tej strefy gotowania świeci intensywniej.*
3. Dotknij przycisku żądanej strefy gotowania, jeśli patelnia nie zostanie wybrana automatycznie.



- *Rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.*
 - *Suwak zapala się i stopniowo gaśnie.*
4. Ustawić wyższe lub niższe ustawienie, przesuwając palcem po suwaku lub naciskając go.



Operacja

- *Strefy gotowania mają 12 ustawień. Dostępny jest również tryb „boost”.*

5. Ustaw poziom mocy na "0", aby wyłączyć strefę gotowania.

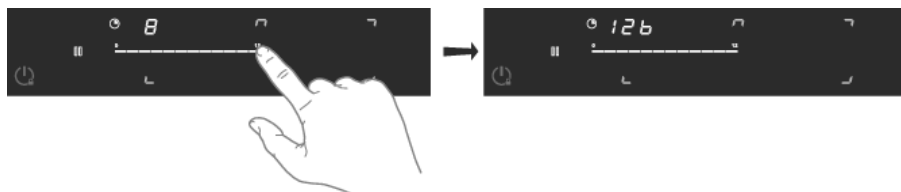
UWAGA!

Gdy przez 60 sekund nie jest aktywna żadna strefa gotowania, płyta wyłącza się.

Funkcja boost

Funkcja „boost” umożliwia gotowanie na najwyższym poziomie mocy przez krótki czas (maks. 10 minut). Po upływie maksymalnego czasu funkcji boost moc zostanie zredukowana do ustawienia 12.

1. Umieścić patelnię na strefie gotowania.
2. Nacisnąć poziom 12 suwaka lub przesunąć wzdłuż poziomu 12, aby ustawić poziom funkcji boost. Dotknąć dwukrotnie poziomu 12, jeśli funkcja „Auto Boost” jest wyłączona (patrz rozdział „”).



- *Na wyświetlaczu pojawi się 1x przewijany tekst „booSt”, a następnie „12b”.*

3. Aby wyłączyć funkcję boost dla wybranej strefy gotowania, należy ponownie nacisnąć na suwaku poziom 12.

UWAGA!

Aby uniknąć przegrzania, elektroniczny układ sterujący może automatycznie dezaktywować funkcję boost i obniżyć poziom mocy do 12.

Strefa Bridge Induction

Strefy Bridge Induction (przednią i tylną) można ze sobą łączyć. W ten sposób powstaje jedna duża strefa, która może być używana np. do dużej patelni do ryb lub różnych patelni przy tej samej mocy.

- Rozpoznawanie pozycji patelni jest aktywowane automatycznie po włączeniu urządzenia. Gdy patelnia zostanie umieszczona na płycie grzewczej, funkcja rozpoznawania pozycji patelni rozpozna jej położenie i automatycznie połączy strefy gotowania w zależności od jej wielkości (tylko wtedy, gdy płyta grzewcza była już włączona).
- Jeśli strefy Bridge Induction są połączone, można użyć temperatury grillowania (z funkcji menu PLUS „Grillowanie”).
- Użyć patelni do ryb, która ustawiona pośrodku obejmuje co najmniej jedną ze stref Bridge Induction.

Łączenie stref Bridge Induction

1. Umieścić dużą patelnię na obu strefach gotowania tak, aby obie strefy były odpowiednio przykryte.
 - *Jeśli funkcja **brid** (automatyczne łączenie) jest aktywna (patrz rozdział „Ustawienia”), strefy zostaną połączone automatycznie.*

- Dotknij jednocześnie przycisków przedniej i tylnej strefy gotowania.



- *Poziom mocy lub temperatura są wyświetlane jednocześnie na obu połączonych strefach gotowania.*
- Za pomocą suwaka przedniej strefy gotowania ustawić żądany tryb gotowania dla połączonych stref.
 - Dotknąć ponownie obu przycisków stref gotowania, aby rozłączyć strefy gotowania.

Strefa gotowania 5+ Induction

Strefa gotowania '5 + Induction' może być używana jako pojedyncza lub rozszerzona strefa gotowania po umieszczeniu na niej dużej (owalnej) patelni. Strefa działa wówczas jako dwie połączone indukcyjne strefy gotowania Bridge induction. Rozszerzonej strefy gotowania nie można włączyć ręcznie. Duże naczynia (np. płyta grillowa) są automatycznie rozpoznawane w ciągu kilku sekund i włączana jest rozszerzona strefa '5+ Induction'.

Po pojawieniu się symbolu $\bar{\quad}$ można ustawić poziom mocy. Jeśli poziom mocy zostanie ustawiony przed pojawieniem się symbolu $\bar{\quad}$, ustawiony zostanie tylko poziom mocy dla pojedynczej strefy gotowania.

Rozszerzona strefa gotowania '5+ Induction' jest aktywowana tylko przez rozpoznanie patelni. Nie można jej włączyć ręcznie.

Gotowanie z menu PLUS

Menu PLUS pozwala na gotowanie za pomocą programów półautomatycznych, umożliwiając gotowanie termiczne z użyciem wszystkich rodzajów naczyń, które pasują do celu programu.

Automatyczne programy gotowania, w tym program do 100 stopni, działają na podstawie pomiarów temperatury, co oznacza, że czas nagrzewania może się różnić w zależności od ilości w garnku. Dla uzyskania optymalnej wydajności wybierz pole grzewcze o średnicy równej lub nieco mniejszej od średnicy dna garnka. Zalecane ilości w zależności od średnicy dna to: 160 mm (1 litr), 200 mm (2 litry) i 240 mm (3 litry). Można też używać innych ilości, ale należy pamiętać, że może to wpłynąć na wydajność.

- Dotknij przycisku Programy PLUS, aby wybrać program: utrzymywanie ciepła/podgrzewanie i grill.



- Użyj suwaka, aby wybrać temperaturę programu plus (patrz tabela).
 - *Zaświeci się wskaźnik podgrzewania/utrzymywania ciepła.*
 - *Przy wybranej temperaturze powyżej 100 °C włączy się wskaźnik „smażenia”.*

Operacja

Gdy wybór programu lub temperatury nie zmienia się przez 3 sekundy, program zostaje aktywowany. Aby dezaktywować program PLUS, należy nacisnąć aktywny klawisz programu na około trzy sekundy lub wybrać poziom mocy ręcznie.

W przypadku niektórych programów, takich jak Podgrzewanie/podtrzymywanie ciepła oraz Smażenie, wymagane jest potwierdzenie po zakończeniu fazy nagrzewania i dodaniu jedzenia. Gdy ustawiona temperatura i ikona programu PLUS migają oraz słychać sygnał dźwiękowy, dodaj jedzenie do garnka. Następnie potwierdź, naciskając wskaźnik temperatury w ciągu 2 minut. Od tego momentu program będzie utrzymywał stałą temperaturę.

Płyta jest wyposażona w ogranicznik mocy. Jeśli łączna moc działających stref gotowania przekroczy maksymalną dostępną moc, moc zostanie automatycznie zmniejszona. Wyświetlacz strefy gotowania, którego moc jest zmniejszana, najpierw miga; poziom jest następnie automatycznie zmniejszany do najwyższej dostępnej mocy.

UWAGA!

Zawsze dodaj wodę, odrobinę oleju lub masła przed uruchomieniem programu – nigdy nie używaj pustego garnka ani patelni.

Utrzymywanie ciepła i podgrzewanie

Temperatura (°C)	Eksplatacja
45	topienie czekolady
70	podgrzewanie/utrzymywanie ciepła
94	gotowanie warzyw na wolnym ogniu
100	szybkie doprowadzenie żywności lub płynów do wrzenia

UWAGA!

Jeśli strefa gotowania jest gorąca, programy „utrzymywanie ciepła” i „podgrzewanie” są niedostępne.

Smażenie

Temperatura (°C)	Eksplatacja
140 / 160	ryba, bekon, jajko sadzone, warzywa na maśle
180 / 200	sznycel, kielbaski, ziemniaki w mundurkach
220	wok

Grillowanie (strefy gotowania są połączone w trybie Bridge Induction)

Temperatura (°C)	Eksplatacja
160	ryba, bekon, jajko sadzone, warzywa na maśle
180 / 200	sznycel, kielbaski, ziemniaki w mundurkach
220	wok

UWAGA!

Prawidłowe działanie programów automatycznych zależy w dużej mierze od ilości, typu naczynia, temperatury początkowej i innych czynników.

Pauza

Funkcja pauzy może służyć do wstrzymania pracy całej płyty grzewczej na okres do 10 minut. W ten sposób można na krótki czas odejść od urządzenia lub bezpiecznie wyczyścić płytę grzewczą, nie tracąc przy tym swoich ustawień.

Włączenie pauzy

Co najmniej jedna strefa gotowania musi być aktywna.

1. Dotknąć przycisku pauza/start.



- Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
- Ustawienia wszystkich aktywnych stref gotowania zostaną zredukowane do ustawienia 1, aby utrzymać ciepło potraw.
- Wszystkie funkcje zegara są wstrzymane.
- Przycisk pauzy miga.
- Wszystkie przyciski są nieaktywne z wyjątkiem przycisku pauzy i on/off (włącz/wyłącz).

Jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, wszystkie aktywne płyty grzewcze wyłączą się automatycznie.

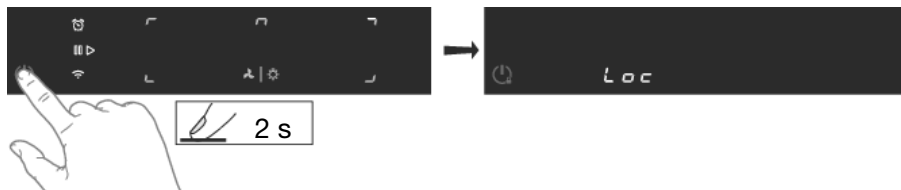
Wyłączenie pauzy

1. W ciągu 10 minut ponownie nacisnąć przycisk pauza/start.
 - Płyta grzewcza pracuje dalej z tymi samymi ustawieniami.

Ochrona przed dziećmi

Strefy gotowania można zablokować, aby zapobiec ich nieumyślnemu włączeniu.

1. Dotknąć przycisku on/off (włącz/wyłącz), aby włączyć płytę grzewczą.
2. Należy ponownie nacisnąć przycisk Zasilania i przytrzymać go przez 2 sekundy.



- *Na wyświetlaczu pojawi się symbol „Loc”, a elementy sterujące płyty grzewczej zostają zablokowane.*
3. W celu odblokowania elementów sterujących należy postępować w ten sam sposób.
 - *Wskazanie „Loc” zniknie z wyświetlacza, a elementy sterujące płyty grzejnej zostaną odblokowane.*

Funkcje programatora czasowego



Timer strefy gotowania

Każda strefa gotowania posiada timer strefy gotowania.

Timera strefy gotowania można używać na dwa różne sposoby: jako stopera lub timera wyłączającego, który wyłącza odpowiednią strefę. Timery nie mogą być używane jednocześnie.

- Stoper może być używany do sprawdzania czasu trwania gotowania w danej strefie grzejnej.
 - Dotknij przycisku stopera strefy gotowania, aby wybrać stoper. Po krótkim opóźnieniu rozpocznie się odliczanie.
 - Jeśli opcja „Automatyczny stoper” jest włączona, stoper rozpocznie odliczanie natychmiast po ustawieniu poziomu mocy. Bieżąca wartość nie będzie widoczna do momentu wybrania stopera.
 - Jeśli opcja „Automatyczny stoper” jest wyłączona, stoper rozpocznie odliczanie po jej wybraniu.
 - Wyłącz „Automatyczny stoper”, dotykając przycisku stopera strefy gotowania, a następnie ponownie dotykając przycisku przez dłuższy czas. Długotrwałe dotknięcie przycisku timera strefy gotowania ustawia timer stopera na 0.00.
- Wyłącznik czasowy może być używany do automatycznego wyłączenia strefy gotowania.
 - Po upływie czasu ustawionego na timerze pole grzejne wyłączy się automatycznie i wyemituje sygnał dźwiękowy.
 - Dotknij timera, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy; w przeciwnym razie wyłączy się on automatycznie po pewnym czasie. Timer może być ustawiony oddzielnie dla wszystkich stref gotowania.

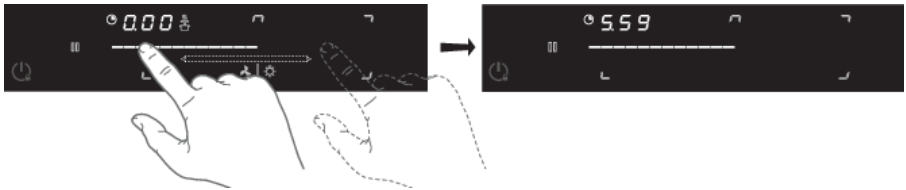
Ustawianie wyłącznika czasowego

1. Dotknąć przycisku timera dla wybranej aktywnej strefy gotowania.



- Na wyświetlaczu strefy gotowania miga przycisk timera oraz '0.00'.

2. Ustaw żądany czas gotowania za pomocą suwaka (patrz rozdział „Suwak dynamiczny”).



3. W razie potrzeby powtórzyć te same kroki, aby ustawić timer dla innej aktywnej strefy gotowania.

- *Po upływie ustawionego czasu włączy się alarm dźwiękowy, przycisk odpowiedniej strefy gotowania zacznie migać, a na wyświetlaczu timera zacznie migać „0.00”.*
- *Strefa gotowania jest wyłączona.*
- *Aby zatrzymać alarm, należy dotknąć przycisku timera lub zdjąć patelnię ze strefy gotowania.*

WSKAZÓWKA!

W przypadku przesunięcia patelni poza strefę gotowania wszystkie funkcje czasowe ustawione dla tej strefy zostaną wstrzymane.

Wyłączanie timera strefy gotowania

1. Przytrzymać przycisk timera dla wybranej aktywnej strefy gotowania.
 - *Timer zostanie wyłączony.*



Timer kuchenny

Timer gotowania jest podłączony do strefy gotowania. Timer kuchenny nie wyłącza strefy gotowania.

1. Dotknij przycisku timera kuchennego.



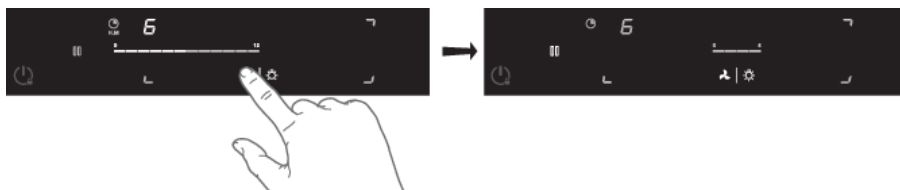
- *Ustaw czas za pomocą suwaka.*
- *Timer kuchenny można zresetować, dotykając przycisku timera kuchennego przez 3 sekundy.*

Obsługa połączonego okapu kuchennego

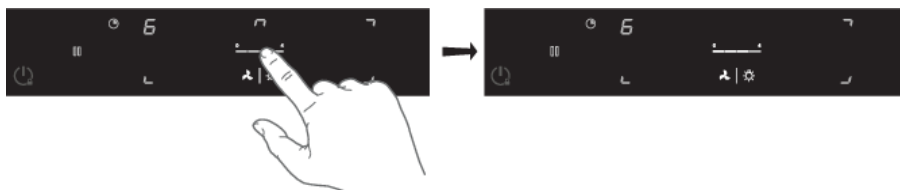
Jeśli posiadasz kompatybilny okap z funkcją Bluetooth, można go podłączyć do części płyty indukcyjnej. Aby powiązać i dostosować działanie okapu, zobacz rozdział "Ustawienia". Parametr hth jest używany do parowania, podczas gdy Hst i Hsc wpływają na zachowanie się okapu, dzięki czemu można dostosować go do swoich nawyków kuchennych.

Włączanie i wyłączanie wyciągu

1. Dotknij przycisku wentylatora, aby włączyć wentylator.



2. Dotknij suwaka, aby wybrać ustawienie wyciągu.

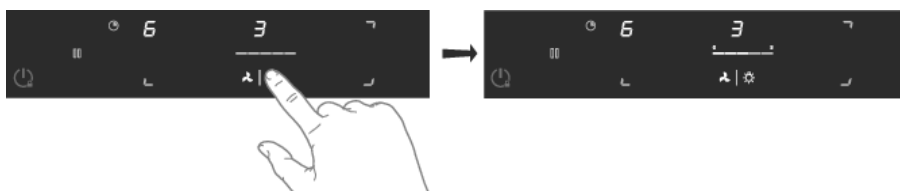


- W zależności od modelu okapu, poziom wyciągu można ustawić w zakresie od 1 do 4 lub 5.

3. Aby wyłączyć okap kuchenny, należy nacisnąć i przytrzymać przez 1 sekundę przycisk "Fan" (Wentylator).

Włączanie i wyłączanie podświetlenia

1. Dotknij przycisk oświetlenia.



- Podświetlenie włącza się na maksymalną moc.
- Pojawi się suwak.

2. Dotknij suwaka, aby dostosować jasność.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk podświetlenia, aby wyłączyć podświetlenie.

Automatyczne odciąganie

Moduł odciągu posiada trzy ustawienia automatycznego odciągania (patrz rozdział „Ustawienia”):

- **Synchro Start (Ustawienia)**

To ustawienie pozwala płycie indukcyjnej na automatyczne włączanie światel podłączonego okapu za każdym razem, gdy płyta indukcyjna jest włączona. W zależności od ustawionej wartości, przy włączonej strefie gotowania, wentylacja włączy się automatycznie na tym poziomie prędkości.

- **Synchro Control (Ustawienia)**

Dodatkowo do funkcji Synchro Start okap będzie sterowany automatycznie w zależności od aktualnie najwyższego aktywowanego poziomu gotowania.

- **Synchro Stop (Ustawienia)**

Podświetlenie zostanie wyłączone razem z płytą grzewczą, następnie zostanie wyłączony również wentylator, gdy wszystkie pola grzewcze ostygną.

Połączenie urządzenia z aplikacją **ConnectLife**.

ConnectLife jest platformą inteligentnego domu, która łączy ludzi, urządzenia i usługi. Aplikacja **ConnectLife** zawiera zaawansowane usługi cyfrowe oraz oferuje bezproblemowe rozwiązania, które umożliwiają użytkownikom monitorowanie i kontrolę urządzenia, otrzymywanie powiadomień ze smartfona oraz aktualizację oprogramowania sprzętowego (obsługiwane funkcje różnią się w zależności od urządzenia i regionu/kraju).

Do podłączenia inteligentnego urządzenia potrzebna jest domowa sieć wi-fi (obsługiwana jest tylko częstotliwość 2,4 GHz) oraz smartfon z aplikacją **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



Aby pobrać aplikację **ConnectLife** należy zeskanować poniższy kod QR lub wyszukać **ConnectLife** w sklepie z aplikacjami.

1. Należy zainstalować aplikację **ConnectLife** i utworzyć konto.
2. W aplikacji **ConnectLife** przejdź do menu "Dodaj urządzenie" i wybierz odpowiedni typ urządzenia. Następnie zeskanuj kod QR znajdujący się na tabliczce znamionowej urządzenia lub na dodatkowej naklejce w instrukcji. Kod AUID/SN można również wprowadzić ręcznie.
3. Aplikacja przeprowadzi Cię przez cały proces podłączania urządzenia do smartfona.
4. Po udanym połączeniu urządzenie może być obsługiwane zdalnie za pośrednictwem aplikacji mobilnej.

Włączanie i wyłączanie Wi-Fi

Płyta wyposażona jest w moduł Wi-Fi, który umożliwia połączenie urządzenia z internetem za pośrednictwem sieci domowej.

Najpierw połącz swoje urządzenie mobilne bezpośrednio z urządzeniem przez Bluetooth, a następnie użyj tego połączenia do udostępnienia danych sieci domowej Wi-Fi. Następnie płyta grzewcza może połączyć się z siecią domową.

Ze względów bezpieczeństwa nie ma możliwości zdalnego sterowania, włączania i wyłączania płyty grzewczej.

Przygotowanie

- Upewnij się, że znasz nazwę/SSID sieci Wi-Fi swojego routera i jego hasło ¹⁾.
- Bluetooth Twojego urządzenia inteligentnego jest włączony.

Menu Wi-Fi

Aktywuj Wi-Fi, aby włączyć menu Wi-Fi. Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Dotknij przycisku Wi-Fi przez 5 sekundy, aby otworzyć menu Wi-Fi.
 - W zależności od stanu sieci Wi-Fi w menu dostępne są od 1 do 3 opcji: **'Con'** aby nawiązać połączenie, **'PAI'** do sparowania dodatkowego użytkownika, oraz **'UnP'** do rozparowania wszystkich użytkowników.
2. Użyj suwaka, aby wybrać opcję (jeśli dostępna jest więcej niż jedna opcja).
3. Dotknij przycisku Wi-Fi, aby potwierdzić wybraną opcję.
4. Dotknij przycisku włączania/wyłączania lub dotknij suwaka, aby zamknąć menu.
 - *Jeśli w ciągu 60 sekund nie zostanie naciśnięty żaden klawisz, menu zostanie automatycznie wyłączone.*

Konfiguracja połączenia

1. Wybierz opcję **'Con'** w menu Wi-Fi.
 - *Urządzenie znajduje się przez 5 minut w "Connection Setup Mode".*
 - *Przycisk Wi-Fi miga.*
2. W aplikacji mobilnej uruchom proces do 'Dodaj urządzenia' i postępuj zgodnie z instrukcjami, aby skonfigurować sieć.

Parowanie dodatkowego użytkownika

Ta opcja wymaga, aby konfiguracja połączenia była pomyślnie przeprowadzona, a płyta grzewcza była połączona z chmurą (przycisk Wi-Fi jest stale w pełni podświetlony).

1. Wybierz opcję **'PAI'** w menu Wi-Fi.
 - *Urządzenie znajduje się przez 3 minuty w "Pairing Mode".*
 - *Przycisk Wi-Fi miga.*
2. W aplikacji mobilnej uruchom proces do 'Dodaj urządzenia' i postępuj zgodnie z instrukcjami, aby sparować urządzenie.

¹⁾ UWAGA: obsługiwane są tylko sieci 2,4 Ghz

UWAGA!

Już podłączeni użytkownicy mogą dodawać kolejnych użytkowników w aplikacji ConnectLife poprzez udostępnianie urządzenia.

Anulowanie parowania wszystkich użytkowników

Ta opcja wymaga, aby konfiguracja połączenia była pomyślnie przeprowadzona, a płyta grzewcza była połączona z chmurą (przycisk Wi-Fi jest stale w pełni podświetlony).

1. Dotykaj klawisza Wi-Fi przez 3 sekundy.
2. Wybierz opcję **'UnP'** w menu Wi-Fi, aby usunąć parowanie wszystkich użytkowników i odłączyć się od chmury.
 - *Przycisk Wi-Fi zamiga 3 razy.*
 - *Płyta grzewcza usunie wszystkich sparowanych użytkowników ('Anulowanie parowania').*

Wyłączanie funkcji Wi-Fi

1. Wejdź do menu Wi-Fi, jak wyjaśniono w punkcie "Menu Wi-Fi".
2. Dotknij przycisku Wi-Fi przez 2 sekundy, aby wyłączyć Wi-Fi.
 - *Zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy. Przycisk Wi-Fi będzie wyłączony.*

Ponowna aktywacja Wi-Fi po wyłączeniu

1. Wyłącz płytę grzewczą.
2. Dotykaj klawisza wł./wyt. przez 5 sekund.
 - *Zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy. Pojawi się przycisk Wi-Fi.*

Aktualizacja oprogramowania sprzętowego

Płyta kuchenna wyposażona w moduł Wi-Fi może otrzymywać aktualizacje (np. rozszerzone funkcje lub aktualizacje związane z bezpieczeństwem) z oprogramowania sprzętowego urządzenia.

Aby rozpocząć proces aktualizacji, płyta kuchenna musi mieć ustawioną opcję **FoA** na „on” (włączona) w menu ustawień (patrz rozdział „Ustawienia”). Jest to potwierdzenie obecności użytkownika przy płycie kuchennej. Po 10 minutach opcja jest automatycznie resetowana do OFF (wyłączona).

Po włączeniu ustawienia **FoA** na płycie kuchennej rozpocznij aktualizację z poziomu aplikacji. Płyta grzewcza wyłączy się. Jako wskazówka podczas procesu miga symbol Wi-Fi. W zależności od konfiguracji proces aktualizacji może trwać do 60 minut.

UWAGA!

Podczas procesu aktualizacji nie można używać płyty kuchennej. Płyta będzie się restartować kilka razy i nie będzie odpowiadać przez pewien czas. Należy się upewnić, że zasilanie i połączenie Wi-Fi nie zostaną w tym czasie przerwane.

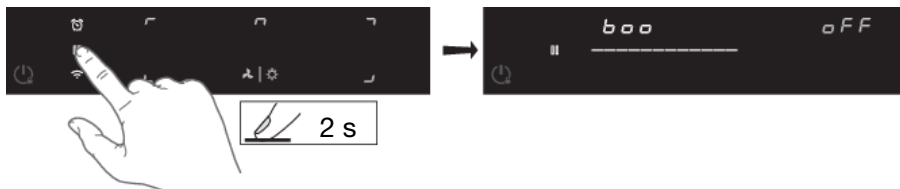
Jeśli aktualizacja nie powiedzie się, płyta kuchenna będzie pracowała na poprzedniej wersji oprogramowania sprzętowego i powinna działać normalnie. Spróbuj ponownie po niedługim czasie. Jeśli aktualizacja nadal się nie powiedzi, należy skontaktować się z działem serwisowym w celu uzyskania dalszej pomocy.

Jeśli po zakończeniu procesu aktualizacji płyta nie odpowiada, może to oznaczać, że nadal się aktualizuje. Należy poczekać na zakończenie procesu aktualizacji. Jeśli po dłuższym czasie płyta nadal nie odpowiada, należy skontaktować się z działem serwisowym w celu uzyskania dalszej pomocy.

Ustawienia

Możesz dostosować działanie tej płyty indukcyjnej do swojego stylu gotowania! Dostępne są różne ustawienia do regulacji.

1. Upewnij się, że wszystkie strefy gotowania są wyłączone.
2. Dotknij przycisku pauzy na 2 sekundy.

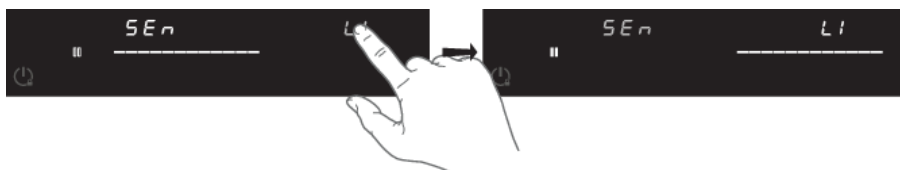


- Zostanie otwarte menu ustawień.
- Na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia początkowe i status.

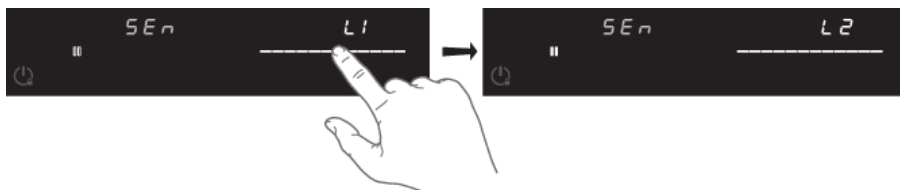
3. Wybierz inne ustawienie za pomocą suwaka.



4. Wybierz status.



5. Ustaw nowy status za pomocą suwaka.



6. Zapisz ustawienie (tylko 'Con'), przytrzymując przycisku timera strefa gotowania.
 - Aby wyjść z menu, naciśnij przycisk pauzy.

Dostępne są następujące ustawienia (w zależności od modelu).

boo - Auto boost Automatyczna aktywacja opcji Boost	Jeśli opcja ta jest włączona, poziom wzmocnienia (boost) jest aktywowany automatycznie po włączeniu poziomu 12. Jeśli opcja ta jest wyłączona, wzmocnienie (boost) jest aktywowane przez wybranie poziomu mocy 12, a następnie ponowne długie wybranie poziomu 12.
brd - Auto bridge Automatyczne łączenie	Gdy funkcja jest włączona, po wykryciu nowej patelni na dwóch połączonych strefach gotowania Bridge Induction , strefy są automatycznie łączone w jedną dużą strefę gotowania. Gdy funkcja jest wyłączona, połączenie musi zostać wykonane ręcznie poprzez jednoczesne naciśnięcie suwaków dwóch stref gotowania Bridge Induction .
SEL - Auto Select Automatyczny wybór	Można wybrać, czy suwak pojawi się automatycznie po umieszczeniu pierwszej patelni na płycie (on) czy nie (off). <ul style="list-style-type: none"> • on • off
dES - Auto deselect Automatyczne usuwanie zaznaczenia	Można wybrać, czy suwak ma się automatycznie zamykać po 6 sekundach nieużywania (on), czy nie (off). Gdy opcja 'dES' jest ustawiona na „off”, suwak musi zostać zamknięty ręcznie. <ul style="list-style-type: none"> • on • off
dYn - Dynamic Slide Dynamiczny suwak	Wybór używania (on) lub nieużywania (off) dynamicznego suwaka. Jeśli opcja 'dYn' jest wyłączona, suwak zawsze będzie wyświetlany na środku. <ul style="list-style-type: none"> • on • off
rEC – Move and recover function Funkcja przesuwania i przywracania	Po włączeniu funkcja odzyskiwania jest aktywna i ustawienia mogą być przenoszone z jednej strefy gotowania do drugiej, gdy patelnia zostanie przesunięta.
dEt - Pan Detection Time-out Limit czasu wykrywania patelni	Umożliwia ustawienie czasu, przez jaki płyta ma wykrywać umieszczenie patelni na strefie gotowania. <ul style="list-style-type: none"> • 0.01 (standard) = 1 min • 0.10 = 10 min
Atl –'Auto-Stopwatch-timer' Automatyczny minutnik	<ul style="list-style-type: none"> • Jeśli opcja „Automatyczny stoper” jest włączona, stoper rozpocznie odliczanie natychmiast po ustawieniu poziomu mocy. Bieżąca wartość nie będzie widoczna do momentu wybrania stopera. • Jeśli opcja „Automatyczny stoper” jest wyłączona, stoper rozpocznie odliczanie po jej wybraniu.
Cdn - Timer Countdown Start timera odliczającego	Umożliwia ustawienie czasu rozpoczęcia odliczania przez timer: <ul style="list-style-type: none"> • Off (timer nie odlicza czasu) • 0.20 (20 sekund przed końcem ustawionego czasu)

Ustawienia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Dostępne są następujące ustawienia (w zależności od modelu).	
	<ul style="list-style-type: none">• 1.00 (60 i 20 sekund przed końcem ustawionego czasu)• 5.00 (300, 60 i 20 sekund przed końcem ustawionego czasu)
ACL - Auto child lock Automatyczna blokada przed dziećmi	Gdy ustawienie jest aktywne, płyta grzewcza jest automatycznie blokowana przy każdym wyłączeniu.
Snd - Sound volume Głośność dźwięku	Głośność dźwięku ma 4 różne opcje. L3 (wysoka), L2 (średnia), L1 (niska), dźwięk wyłączony (tylko dźwięk błędu i alarmu).
SEn - Key sensitiveness Responsywność przycisków	Responsywność przycisków ma 3 różne opcje prędkości. L3 (szybka), L2 (średnia), L1 (wolna).
hth - Hob-to-hood pairing (Bluetooth) Kontrola okapu	Jeśli posiadasz kompatybilny okap z Bluetooth, możesz go sparować z płytą indukcyjną! Aby to zrobić, należy ustawić ten parametr na włączony. Ikony sterowania okapu zaczną migać. Masz teraz 5 minut, aby aktywować parowanie na okapie. Po sparowaniu okapu z płytą indukcyjną ikony sterowania okapu przestaną migać.
hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Poziom startowy okapu	To ustawienie pozwala płycie indukcyjnej na automatyczne włączanie świateł podłączonego okapu za każdym razem, gdy płyta indukcyjna jest włączona. W zależności od ustawionej wartości, przy włączonej strefie gotowania, wentylacja włączy się automatycznie na tym poziomie prędkości.
hSc - Hob-to-hood (Synchro Control, response Level) Poziom responsywności okapu	To ustawienie pozwala płycie indukcyjnej na automatyczne włączanie świateł podłączonego okapu za każdym razem, gdy płyta indukcyjna jest włączona. Kiedy okap jest włączony, będzie sterowany automatycznie w zależności od aktualnie najwyższego aktywowanego poziomu gotowania. Jeśli ręcznie zmienisz jakiegokolwiek ustawienia okapu, okap przejdzie na sterowanie ręczne na czas trwania danej sesji gotowania. Poziom responsywności można ustawić na: L3 (wysoki), L2 (średni), L1 (niski), off (wyłączony).
hSP - Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Poziom zatrzymania okapu	To ustawienie pozwala płycie indukcyjnej na automatyczne wyłączenie świateł podłączonego okapu za każdym razem, gdy płyta indukcyjna jest wyłączona. W zależności od ustawionej wartości, wentylacja przełączy się na ten poziom prędkości i zatrzyma się z opóźnieniem.
Flr - Display firmware version Wersja oprogramowania sprzętowego	Wyświetlanie aktualnej wersji oprogramowania płyty grzewczej. Wyświetlona zostanie wersja oprogramowania interfejsu użytkownika.
FoA - Firmware update over the air Aktualizacja oprogramowania sprzętowego przez Wi-Fi	<p>Aby otrzymywać aktualizacje oprogramowania sprzętowego dla płyty kuchennej, musisz być sparowany z płytą kuchenną za pomocą aplikacji mobilnej. Otrzymasz powiadomienie o aktualizacji oprogramowania sprzętowego lub możesz sprawdzić dostępne aktualizacje w menu aplikacji mobilnej.</p> <p>Aby rozpocząć aktualizację oprogramowania sprzętowego za pomocą aplikacji, należy włączyć tę opcję, aby potwierdzić logowanie do płyty kuchennej. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Wi-Fi”. Po 10 minutach to ustawienie zostanie automatycznie wyłączone.</p>

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Dostępne są następujące ustawienia (w zależności od modelu).

Con - Connection power
Ogranicznik prądu
(podłączenie do sieci
elektrycznej)

⚠ OSTRZEŻENIE!

Parametry ogranicznika prądu muszą być ustawione przez zarejestrowanego i wykwalifikowanego instalatora w zależności od połączenia i wyłączników. Prosimy o dokładne zapoznanie się z przepisami bezpieczeństwa i instrukcją montażu.

Jeżeli okablowanie elektryczne lub wyłączniki nie odpowiadają podanemu na tabliczce znamionowej poborowi prądu, ogranicznik prądu może zostać aktywowany poprzez zmniejszenie wartości tego ustawienia. Może to spowodować zmniejszenie wydajności płyty indukcyjnej.

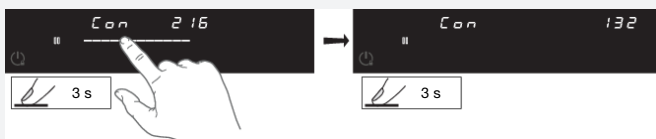
Liczba po lewej stronie kropki reprezentuje liczbę podłączonych faz, natomiast liczba po prawej stronie kropki reprezentuje prąd elektryczny na fazę w amperach.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Urządzenie musi być zawsze ustawione na rzeczywistą lub niższą wartość znamionową okablowania elektrycznego lub wyłączników. To ustawienie może być ustawione tylko przez upoważnionego eksperta.

UWAGA!

Aby zapobiec niezamierzonemu ustawieniu 'Con - connected power', Con', ustawienie Con musi być potwierdzone po zmianie przez dotknięcie przycisku strefy gotowania przez 3 sekundy. Zmiana bez potwierdzenia nie zostanie wprowadzona!



dE - Demo mode
Tryb demonstracyjny dla
salonów wystawowych

W trybie demonstracyjnym urządzenie będzie działać jak zwykle, lecz bez możliwości nagrzewania naczyń kuchennych.

Gdy tryb demonstracyjny jest aktywny, jest to krótko sygnalizowane przez „dE” po włączeniu urządzenia.

Bez interakcji z użytkownikiem urządzenie wyłączy się automatycznie po 10 minutach.

Czyszczenie szklanej płyty

Po każdym użyciu poczekać aż wykonana ze szkła ceramicznego powierzchnia przed przystąpieniem do jej czyszczenia ostygnie. W przeciwnym razie przy kolejnym użyciu płyty wszystkie pozostałe nieczystości wtopią się w rozgrzaną powierzchnię.

Do regularnej konserwacji płyty ze szkła ceramicznego używać specjalnych produktów pielęgnacyjnych, które tworzą na powierzchni powłokę ochronną zapobiegającą przywieraniu do niej zabrudzeń.

Przed każdym użyciem powierzchni ze szkła ceramicznego wytrzeć kurz lub inne zanieczyszczenia, które mogłyby porysować powierzchnię zarówno płyty jak i dna garnka.

INFORMACJA!

Stalowe druciaki, szorstkie gąbki i posiadające właściwości ściernie proszki czyszczące mogą porysować powierzchnię. Powierzchnię mogą także uszkodzić agresywne środki czyszczące w aerozolu i nieodpowiednie środki czyszczące w płynie.

Używanie agresywnych lub ściernych środków czyszczących lub naczyń z szorstkim lub uszkodzonym dnem może doprowadzić do starcia oznaczeń.

Do usuwania niewielkich zanieczyszczeń używać miękkiej, wilgotnej szmatki. Następnie wytrzeć powierzchnię do sucha.

Do usuwania zacieków wodnych używać delikatnego roztworu octu. Nie używać go jednak do wycierania ramy (dotyczy tylko wybranych modeli), ponieważ mogłaby ona stracić swój blask. Nie używać agresywnych środków czyszczących w aerozolu lub środków do usuwania kamienia.

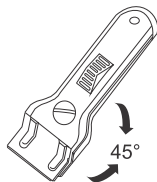
W przypadku trudno usuwalnych zabrudzeń używać specjalnych preparatów przeznaczonych do oczyszczenia szkła ceramicznego. Postępować zgodnie z instrukcją producenta. Każdorazowo po zakończeniu czyszczenia pamiętać o usunięciu pozostałości po środku czyszczącym, ponieważ w czasie podgrzewania stref grzejnych mogłyby one uszkodzić powierzchnię ze szkła ceramicznego.

Trudno usuwalne zabrudzenia i ślady po przypaleniach usuwać skrobakiem. W czasie używania skrobaka uważać, by się nie skaleczyć.

Natychmiast usuwać skrobakiem z płyty wykonanej ze szkła ceramicznego cukier lub żywność o dużej zawartości cukru, nawet gdy płyta jest jeszcze gorąca, ponieważ cukier może doprowadzić do trwałego uszkodzenia powierzchni ze szkła ceramicznego.

INFORMACJA!

Skrobak nie wchodzi w skład wyposażenia urządzenia.



💡 INFORMACJA!

Używać skrobaka tylko wtedy, gdy zabrudzeń nie da się usunąć przy użyciu mokrej szmatki lub specjalnych preparatów do czyszczenia powierzchni ze szkła ceramicznego.

Trzymać skrobak pod odpowiednim kątem (od 45° do 60°). Lekko dociskając skrobak do szkła usuwać brud przesuwając nim po oznaczeniach. Uważać, by plastikowa rączka skrobaka (w niektórych modelach) nie ma kontaktu z rozgrzaną strefą gotowania.

WSKAZÓWKA!

Przed czyszczeniem płyty grzewczej należy aktywować blokadę przed dziećmi.

Codziennie czyszczenie

- Mimo że rozlane potrawy nie mogą przypalić się do szkła, zalecamy czyszczenie płyty grzewczej bezpośrednio po jej użyciu.
- Do codziennego czyszczenia najlepsza jest wilgotna ściereczka z łagodnym środkiem czyszczącym.
- Osuszyć papierem kuchennym lub suchą ściereczką do wycierania naczyń.

Uporczywe plamy

- Uporczywe plamy można usunąć również za pomocą łagodnego środka czyszczącego, np. płynu do mycia naczyń.
- Zacieki wodne i kamień można usunąć za pomocą octu czyszczącego.
- Trudne do usunięcia mogą być ślady metali (powstałe na skutek przesuwania patelni). Dostępne są specjalne produkty do usuwania tego typu zabrudzeń.
- Do usuwania rozlanej żywności należy używać skrobaka do szkła. Roztopiony plastik i cukier również najlepiej usuwać skrobakiem do szkła.

UWAGA!

- Nigdy nie używać materiałów ściernych. Pozostawiają one rysy, w których może gromadzić się brud i kamień.
- Nigdy nie używać ostrych przedmiotów, takich jak wełna stalowa lub zmywaki do szorowania.

WSKAZÓWKA!

Dodatkowe wskazówki dotyczące konserwacji i czyszczenia można znaleźć na stronie internetowej!

Informacje ogólne

UWAGA!

W przypadku zauważenia pęknięcia lub rozdarcia szklanej płyty (nawet niewielkiego) należy natychmiast wyłączyć płytę grzewczą i odłączyć zasilanie (wyjąć wtyczkę z gniazdka - jeśli istnieje).

Następnie należy skontaktować się z serwisem.

Tabela usterek i błędów

Jeśli Twoja płyta nie działa prawidłowo, nie zawsze oznacza to, że jest uszkodzona. Sprawdź punkty wymienione w poniższej tabeli lub odwiedź naszą stronę internetową, aby uzyskać więcej informacji.

Strefy indukcyjne

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Przy pierwszym podłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawiają się znaki.	Jest to standardowa procedura konfiguracji.	Normalna obsługa.
Wentylator pracuje jeszcze przez kilka minut po wyłączeniu płyty grzewczej.	Płyta grzewcza stygnie.	Normalna obsługa.
Przy kilku pierwszych użyciach płyty kuchennej wyczuwalny jest lekki zapach.	Nowe urządzenie się nagrzewa.	Jest to normalne działanie, które ustępuje po kilkukrotnym użyciu płyty. Należy przewietrzyć kuchnię.
Z płyty grzewczej rozlega się tykający dźwięk.	Jest to spowodowane ogranicznikiem mocy na przedniej i tylnej strefie. Delikatne tykanie może występować również przy niższych ustawieniach.	Normalna obsługa.
Koło dna naczynia pozostaje widoczne po czyszczeniu.	Zanieczyszczone dno naczynia użyte w strefie gotowania.	Wyczyść płytę indukcyjną za pomocą środka czyszczącego dla płyt ceramicznych i usuń brud/tłuszcz z dna naczynia.
Patelnie hałasują podczas gotowania.	Jest to spowodowane przepływem energii z płyty grzewczej do patelni.	Jest to normalne w przypadku niektórych patelni, szczególnie przy wysokich ustawieniach. Nie jest to szkodliwe ani dla patelni, ani dla płyty grzewczej.
Włączyłeś strefę gotowania, ale wyświetlacz ciągle miga.	Używana patelnia nie jest odpowiednia do gotowania indukcyjnego lub ma średnicę mniejszą niż 12 cm.	Należy użyć odpowiedniej patelni (patrz rozdział „Patelnie do gotowania indukcyjnego”).
Jedna ze stref gotowania nagle przestaje działać i słychać sygnał dźwiękowy.	Ustawiony czas dobiegł końca.	Wyłączyć sygnał, naciskając przycisk strefy gotowania na timerze.

Rozwiązywanie problemów

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Płyta grzewcza nie działa i nic nie pojawia się na wyświetlaczu.	Brak zasilania z powodu uszkodzonego kabla lub wadliwego połączenia.	Sprawdzić bezpieczniki lub wyłącznik elektryczny (jeśli nie ma wtyczki).
Strefa zatrzymuje się w sposób niezamierzony i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.	Strefa jest przegrzana.	Po ostygnięciu płyty można kontynuować gotowanie.
Bezpiecznik przepala się, gdy płyta jest podłączona do sieci elektrycznej.	Urządzenie jest nieprawidłowo podłączone.	Sprawdź połączenia elektryczne.
Pękła płyta szklano-ceramiczna		Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Skontaktuj się z instalatorem.
		Uwaga! Uszkodzonego panelu szklano-ceramicznego nie wolno wyrzucać do pojemnika na szkło; należy go przekazać do gminnego centrum recyklingu odpadów.

Kody błędów

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Kody błędów od F0 do F7 i FC.	Uszkodzony generator.	Odłącz urządzenie od zasilania, odczekaj 10 sekund i podłącz je ponownie. Jeśli kod błędu nie zniknie, należy skontaktować się z technikiem.
Kody błędów Fc	Urządzenie przegrzane.	Poczekaj, aż urządzenie ostygnie i ponownie rozpocznij gotowanie.
Kod błędów FC02	Urządzenie zostało nieprawidłowo podłączone i/lub napięcie sieciowe jest zbyt wysokie.	Zmień połączenie.
Kody błędów Fc01, FC04, FC08, FC10 i FH	Błąd panelu sterowania	Odłącz urządzenie od zasilania, odczekaj 10 sekund i podłącz je ponownie. Jeśli kod błędu nie zniknie, należy skontaktować się z technikiem.
Kody błędów FJ	Napięcie sieciowe jest zbyt niskie.	Skontaktuj się z dostawcą energii.
Kody błędów F9	Cyrkulacja powietrza nie jest dobra.	Upewnij się, że otwory wentylacyjne pod płytą grzejną są otwarte.
Inne kody błędów.		Skontaktuj się z działem serwisu.

Rozwiązywanie problemów

UWAGA!

W przypadku innych kodów błędów: należy zapisać kod błędu i skontaktować się z serwisem.

Rozwiązywanie problemów z Wi-Fi

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Na wyświetlaczu po skonfigurowaniu połączenia Wi-Fi pojawia się komunikat E7.	Nie udało się nawiązać połączenia z siecią Wi-Fi.	Należy spróbować ponownie podłączyć urządzenie do sieci. Należy się upewnić, że nowe urządzenia mogą łączyć się z siecią (np. wyłączone jest filtrowanie adresów MAC).
Ikona Wi-Fi nie jest wyświetlana.	Wi-Fi jest wyłączone.	Należy wyłączyć płytę grzewczą, a następnie dotknąć przycisku włączania/wyłączania i przytrzymać go przez 5 sekund.
Konfiguracja sieci Wi-Fi się nie powiodła.	Problemy z siecią domową.	Należy sprawdzić, czy sygnał sieci domowej jest silny i czy działa połączenie internetowe.
Sieć domowa nie jest wyświetlana podczas procesu konfigurowania połączenia.	Sieć domowa nie działa na częstotliwości 2,4 GHz, sieć jest ukryta lub siła sygnału jest zbyt słaba.	Należy sprawdzić ustawienia sieciowe. Upewnić się, że sieć ma częstotliwość 2,4 GHz i jest widoczna. Jeśli sygnał jest zbyt słaby, spróbować przesunąć router sieciowy bliżej urządzenia.
W aplikacji mobilnej płyta kuchenna jest wyświetlana jako odłączona	Wi-Fi jest wyłączone lub występują problemy z siecią domową.	Upewnić się, że Wi-Fi jest włączone, a połączenie internetowe w sieci domowej działa. W razie potrzeby powtórzyć konfigurację połączenia.
Inny problem z siecią Wi-Fi.	Różne przyczyny.	Najpierw wyłączyć sieć Wi-Fi i włączyć ją ponownie. Sprawdzić, czy działa połączenie z Internetem w sieci domowej. W razie potrzeby powtórzyć konfigurację połączenia. Więcej informacji na temat rozwiązywania problemów można znaleźć na stronie www.connectlife.io lub kontaktując się z działem serwisowym.

Rozwiązywanie problemów

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Proces aktualizacji oprogramowania sprzętowego się nie powiódł.	Utracone połączenie internetowe lub przerwane zasilanie.	Przed ponowną próbą należy się upewnić, że zasilanie nie jest przerwane i że połączenie z Internetem jest stabilne. W przypadku ponownego niepowodzenia należy skontaktować się z działem serwisu.

Dane techniczne

Informacje dotyczące zgodności

Typ urządzenia radiowego	HL3215STG HLW3215-TG HLW3215-TG01
Wi-Fi	
Zakres częstotliwości pracy	2.412GHz - 2.472GHz
Maksymalna moc wyjściowa	≤10dBm/MHz (EIRP) (Antenna gain 10dBi)
Maksymalne wzmocnienie sygnału	Zysk: 0dBi
Bluetooth	
Zakres częstotliwości pracy	2.402 GHz - 2.4800 GHz
Moc fali nośnej	6 dBm (≤10 dBm)
Typ emisji	F1D

Firma oświadcza, że urządzenie z tą funkcją Connectlife jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi właściwymi postanowieniami Dyrektywy 2014/53/UE. Szczegółową Deklarację Zgodności znajdziesz pod adresem internetowym <https://auid.connectlife.io> na stronie swojego urządzenia wśród dokumentów dodatkowych.

W przypadku uszkodzenia przewodu przyłączeniowego, może go wymienić jedynie producent lub jego pracownik serwisu czy też inna odpowiednio wyszkolona osoba, co pomoże uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem.

Bezpieczeństwo

Jeżeli instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia nie będą przestrzegane, producent nie ponosi odpowiedzialności za powstałe szkody.

- Urządzenie może być podłączane jedynie przez instalatorów z odpowiednimi uprawnieniami.
- Sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń transportowych. Nie podłączaj uszkodzonego urządzenia.
- Ściany oraz blat kuchenny w pobliżu urządzenia powinny być odporne na temperatury co najmniej do 105 °C.
- Blat kuchenny, na którym montowana będzie płyta grzejna, powinien być płaski.
- Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących odprowadzania powietrza.

Podłączenie elektryczne

- Urządzenie należy uziemić.
- Podłączenie do sieci elektrycznej musi być zgodne z krajowymi i lokalnymi przepisami.
- Przed instalacją upewnij się, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość) oraz dostosowanie urządzenia są zgodne.
- Napięcie, częstotliwość, moc i kraj, dla którego urządzenie zostało zaprojektowane, są podane na tabliczce znamionowej urządzenia.
- W przypadku urządzeń klasy I należy sprawdzić, czy instalacja elektryczna w domu zapewnia prawidłowe uziemienie.
- Gniazdko elektryczne oraz wtyczka powinny być zawsze dostępne.
- Jeżeli urządzenie stacjonarne nie jest wyposażone w przewód zasilający i wtyczkę lub w inny sposób odłączenia od sieci elektrycznej, posiadający separację styków na wszystkich biegunach, który zapewnia pełne odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III, sposoby odłączenia muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania. Dotyczy to również urządzeń z przewodem zasilającym i wtyczką, jeżeli wtyczka nie jest łatwo dostępna po zainstalowaniu urządzenia. Wymaganie to spełnia zastosowanie wyłącznika sieciowego odłączającego wszystkie bieguny zasilania z co najmniej 3-milimetrową separacją styków, który jest wbudowany w stałe okablowanie.
- Kabel połączeniowy powinien swobodnie zwisać i nie powinien być prowadzony w szufladzie.
- Do podłączenia należy użyć dopuszczonego kabla o odpowiedniej średnicy, dostosowanej do danego połączenia. Osłona kabla powinna być wykonana z gumy (najlepiej typu H05VV-F lub H07V2V2).
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Twojej sieci zasilającej.
- Podłączenie powinno być dostosowane do prądu i bezpieczników.
- Urządzenie nie powinno być podłączane do sieci elektrycznej za pomocą adaptera wielogniazdkowego lub przedłużacza, ponieważ nie można zagwarantować bezpiecznego użytkowania sprzętu.

Montaż

- Po wykonaniu podłączenia elementy przewodzące prąd elektryczny i elementy izolowane muszą zostać zabezpieczone przed kontaktem ze sobą.

OSTRZEŻENIE!

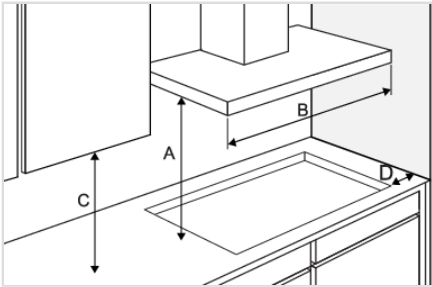
Nie użycie śrub lub elementów złącznych do instalacji zgodnie z instrukcją montażu może spowodować porażenie prądem.

Serwis

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac naprawczych należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- Uszkodzone części mogą być wymieniane tylko na części oryginalne. Producent może jedynie zagwarantować zgodność z wymogami bezpieczeństwa części oryginalnych.

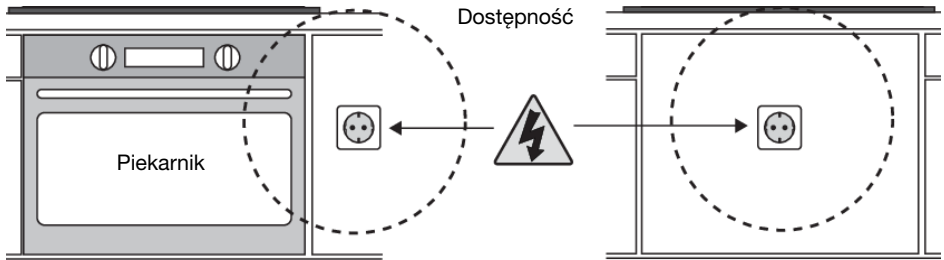
Przygotowanie do montażu

Wolna przestrzeń wokół urządzenia



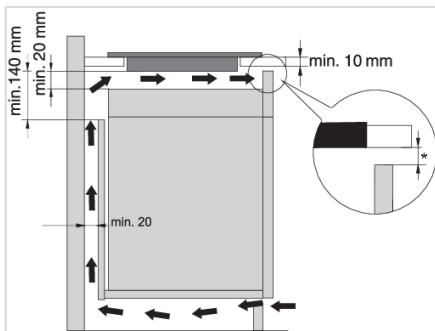
A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)
= 650	= 900	= 450	= 50

Dostępność



Nawiewniki powietrza w dolnej szafce kuchennej

Normalna eksploatacja elementów elektronicznych indukcyjnej płyty grzewczej wymaga odpowiedniej cyrkulacji powietrza.

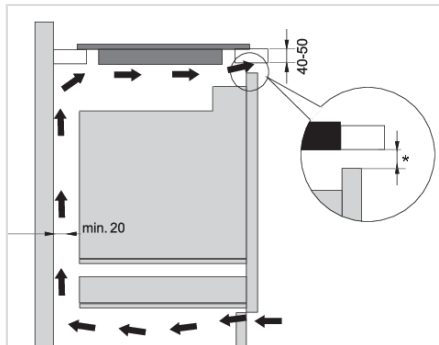


Dolna szafka z szufladą

- W tylnej ścianie szafki musi znajdować się otwór o wysokości co najmniej 140 mm na całej szerokości szafki.

Montaż

Płyta grzewcza wyposażona jest w wentylator umieszczony w jej dolnej części. Jeśli pod blatem znajduje się szuflada, nie należy jej używać do przechowywania małych przedmiotów lub papieru, ponieważ mogłyby one, wessane do wentylatora, uszkodzić wentylator i system chłodzenia. Ponadto szuflady nie należy wykorzystywać do przechowywania folii aluminiowej ani substancji lub płynów łatwopalnych (np. sprayów). Takie substancje należy przechowywać z dala od płyty grzewczej. Niebezpieczeństwo wybuchu! Między zawartością szuflady a otworami wlotowymi wentylatora powinno być co najmniej 20 mm wolnej przestrzeni.



Dolna szafka z piekarnikiem

- Pod płytą indukcyjną montować wyłącznie piekarniki z wentylatorem chłodzącym. Przed zamontowaniem piekarnika należy zdemonstrować tylną ściankę szafki kuchennej w obszarze otworu do montażu.
- Jeśli pod indukcyjną płytą grzewczą zainstalowane są inne urządzenia, nie możemy zagwarantować ich prawidłowego działania.

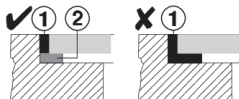
UWAGA!

* W celu uzyskania optymalnej wydajności płyty zaleca się szczelinę wentylacyjną ≥ 6 mm.

Montaż w płaszczyźnie

Urządzenie można zamontować wyłącznie w blacie kuchennym odpornym na temperaturę i wodę, np. w blacie wykonanym z (naturalnego) kamienia (marmuru, granitu) lub litego drewna (z uszczelnionymi krawędziami wzdłuż wycięcia). Montaż w blacie kuchennym wykonanym z ceramiki, drewna lub szkła wymaga zastosowania drewnianej ramy pomocniczej. Urządzenie można zamontować w blacie kuchennym wykonanym z innych materiałów po skonsultowaniu się i uzyskaniu wyraźnej zgody jego producenta. Wewnętrzne wymiary podstawowego urządzenia powinny odpowiadać co najmniej wymiarom wewnętrznego wycięcia na urządzenie. Dzięki temu urządzenie będzie można łatwo wyjąć z blatu kuchennego. Obkleić szklany panel wokół taśmą uszczelniającą.

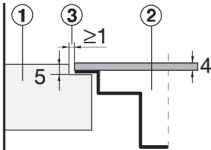
Zainstalować urządzenie (patrz „Instalacja”) i podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej (patrz instrukcja podłączenia urządzenia). Przed wykonaniem uszczelnienia należy sprawdzić działanie urządzenia. Uszczelnić rowek pomiędzy urządzeniem a blatem kuchennym za pomocą szczeliwa silikonowego. Szczeliwo silikonowe użyte do uszczelnienia urządzenia musi być odporne na temperaturę (co najmniej do 160 °C). Szczeliwo silikonowe wygładzić przy użyciu odpowiednich narzędzi. Przestrzegać instrukcji użycia wybranego szczeliwa silikonowego. Urządzenie włączyć dopiero po całkowitym wyschnięciu szczeliwa silikonowego.



1. Szczeliwo silikonowe, 2. Taśma uszczelniająca

UWAGA!

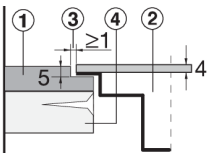
Szczególną uwagę zwrócić na wymiary montażowe w przypadku blatów kuchennych wykonanych z (naturalnego) kamienia. Przy wyborze szczeliwa silikonowego zwrócić uwagę na materiał, z którego blat kuchenny jest wykonany, i skonsultować się z jego producentem. Zastosowanie nieprawidłowego szczeliwa silikonowego może doprowadzić do trwałego odbarwienia niektórych części.



Kamienny blat kuchenny

1. Blat
2. Urządzenie
3. Gniazdo

Biorąc pod uwagę margines błędu (tolerancję) dla płytki szkłano-ceramicznej urządzenia oraz wycięcia w blacie, szczelina może być regulowana (min. 2 mm).



Ceramiczny, drewniany lub szklany blat kuchenny

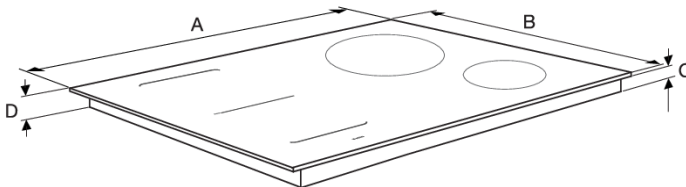
1. Blat
2. Urządzenie
3. Gniazdo
4. Rama drewniana, grubość 16 mm

⚠ OSTRZEŻENIE!

Dział serwisu jest odpowiedzialny wyłącznie za naprawę i serwisowanie płyty grzewczej. W celu ponownego zainstalowania płyty grzewczej do montażu powierzchniowego należy skonsultować się z wyspecjalizowanym sprzedawcą sprzętu kuchennego.

Do zabudowy

Wymiary urządzenia



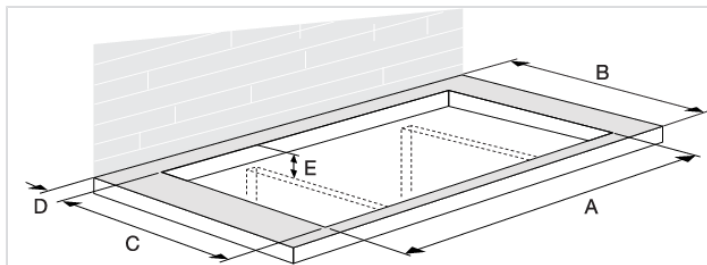
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HI53xxx	380	520	46	50
HI56xxx	600	520	46	50
HI58xxx	800	520	46	50

Montaż

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

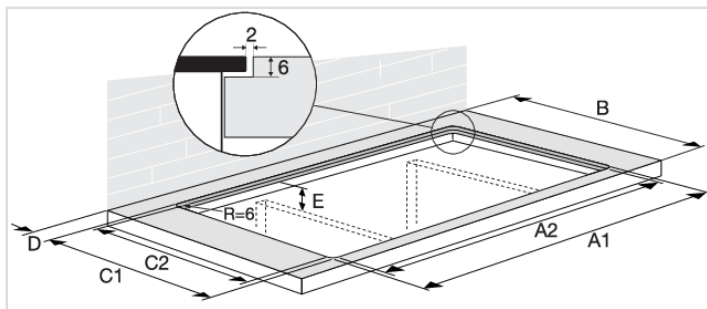
HI59xxx	900	520	46	50
---------	-----	-----	----	----

Wycięcie w blacie roboczym



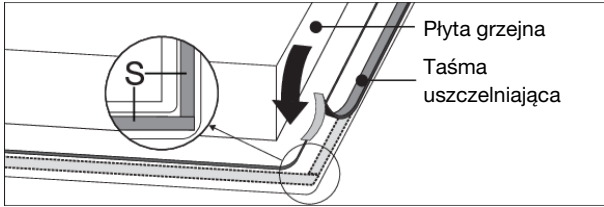
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI53xxx	350	Min. 600	490	Min. 40	Min. 60
HI56xxx	560	Min. 600	490	Min. 40	Min. 60
HI58xxx	750	Min. 600	490	Min. 40	Min. 60
HI59xxx	860	Min. 600	490	Min. 40	Min. 60

Wycięcie w blacie roboczym (zlicowane)



	A1 (mm)	A2 (mm)	B (mm)	C1 (mm)	C2 (mm)	D (mm)	E (mm)
HI53xxx	384-385	340	Min. 600	524-525	490	Min. 40	Min. 60
HI56xxx	604-605	560	Min. 600	524-525	490	Min. 40	Min. 60
HI58xxx	804-805	750	Min. 600	524-525	490	Min. 40	Min. 60
HI59xxx	904-905	860	Min. 600	524-525	490	Min. 40	Min. 60

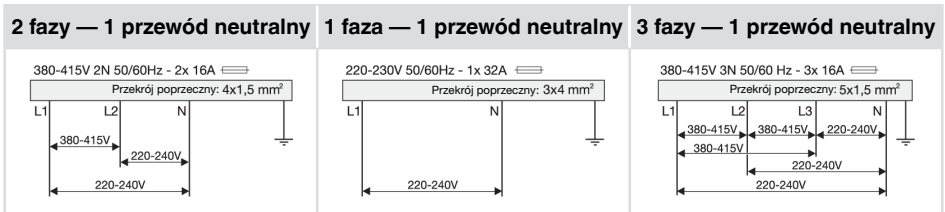
Taśma uszczelniająca



Podłączenie elektryczne

Określanie istniejącego połączenia elektrycznego

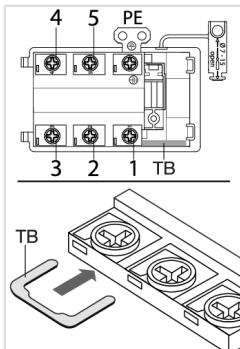
- Sprawdź napięcie. Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Twojej sieci zasilającej. Napięcie sieci energetycznej (220-240 V między L a N) powinno być sprawdzone przez eksperta za pomocą odpowiedniego urządzenia pomiarowego.
- Należy sprawdzić istniejące napięcia zgodnie z poniższymi schematami.



Schemat połączeń

UWAGA!

Zapoznaj się ze schematami elektrycznymi umieszczonymi na spodzie urządzenia.



1. Otwórz pokrywę skrzynki zacisków przyłączeniowych.
2. Przewód zasilający należy przeprowadzić przez odciążacz przewodu (zacisk), który zabezpiecza przewód przed wyciągnięciem.
3. Podłączyć przewody zgodnie z typem urządzenia.
4. Wykonać niezbędne połączenia między zaciskami za pomocą dostarczonych mostków zaciskowych (TB). Mostki zaciskowe znajdują się w skrzynce przyłączeniowej.

Montaż

Ogranicznik mocy

Patrz rozdział „Ustawienia”, pod parametrem Con - ogranicznik mocy, aby ustawić parametr. Parametr musi być ustawiony przed umieszczeniem jakiegokolwiek naczynia na płycie grzewczej lub włączeniem strefy.

OSTRZEŻENIE!

Ustawienie ogranicznika mocy powinno być wykonywane wyłącznie przez zarejestrowanego i wykwalifikowanego instalatora. Prosimy o dokładne zapoznanie się z przepisami Bezpieczeństwo oraz z instrukcją Instalacja.

Niektóre automatyczne funkcje gotowania są wyłączone, jeśli ogranicznik mocy urządzenia jest ustawiony na niższą wartość. Zapoznać się z poniższą tabelą.

Faza	I Max (A)	Grillowanie	Smażenie	Gotowanie	Gotowanie na wolnym ogniu	Utrzymywanie ciepła	Topienie
3 fazy	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x
2 fazy (2 i 3 połączone ze sobą)	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x
1 faza (1, 2 i 3 połączone ze sobą)	40	x	x	x	x	x	x
	35	x	x	x	x	x	x
	32	x	x	x	x	x	x
	25	x	x	x	x	x	x
	20	x	x	x	x	x	x
	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
6	-	-	-	x	x	x	

UWAGA!

Ustawienie niższej wartości parametru ogranicznika mocy może spowodować zmniejszenie wydajności płyty indukcyjnej.

Patrz schematy połączeń dla napięcia pomiędzy przewodami fazowymi i neutralnymi oraz napięcia pomiędzy samymi przewodami fazowymi.

Przekrój poprzeczny żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 1,5 mm² dla następujących ustawień ogranicznika mocy, które powinny być dostosowane do wyłączników:

Konfiguracja ogranicznika mocy	Typ połączenia	Typ przewodu zasilającego	Ilość i przekrój żył kabla zasilającego
3x16 A / 3x13 A / 3x10 A / 3x06 A	3 fazy — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A	2 fazy — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 16 A	2 fazy — 2 przewody neutralne (tylko dla przewodów neutralnych)	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 x 16 A	3 fazy (tylko dla BE)	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 32 A	2 fazy — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
1x32 A / 1x25 A	1 faza — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1x20 A	1 faza — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm ²
1x16 A	1 faza — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

Podłączanie i testowanie

- Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki. Gniazdo musi być uziemione. Wymagane dla urządzenia napięcie znamionowe i częstotliwość są podane na tabliczce znamionowej urządzenia/etykiecie z podstawowymi informacjami.
- Sprawdzić, czy urządzenie działa prawidłowo.
- W przypadku montażu w płaszczyźnie uszczelnić płytę grzewczą (patrz „Montaż w płaszczyźnie blatu roboczego”).

Demontaż urządzenia do zabudowy

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i od przewodu odprowadzającego. Za pomocą odpowiedniego narzędzia usunąć silikonową uszczelkę wokół krawędzi. Wyjąć urządzenie, popychając je od dołu do góry.

UWAGA!

Nie należy próbować zdejmować urządzenia z górnej części blatu!

Utylizacja urządzenia i opakowania

Do produkcji tego urządzenia użyto materiałów przyjaznych dla środowiska. Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie należy zutylizować w sposób odpowiedzialny. Aby uzyskać więcej informacji na ten temat, zwróć się do władz lokalnych.

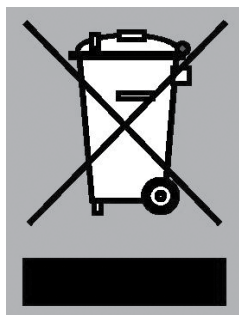
Opakowanie urządzenia podlega recyklingowi. Stosowane były następujące materiały:

- karton;
- folia polietylenowa (PE);

Materiały te należy utylizować w sposób odpowiedzialny i zgodnie z przepisami rządowymi.

OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie pozwalaj dzieciom na zabawę materiałem opakowaniowym ze względu na niebezpieczeństwo zranienia lub uduszenia. Materiał opakowaniowy należy bezpiecznie przechowywać lub utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.



Produkt został oznaczony symbolem przekreślonego kosza na śmieci, aby przypomnieć o obowiązku oddzielnej utylizacji elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego. Oznacza to, że po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie nie może być wyrzucane razem z normalnymi odpadami domowymi. Urządzenie musi zostać przekazane do specjalnego punktu komunalnego zajmującego się selektywną zbiórką odpadów lub do sprzedawcy świadczącego taką usługę.

Selektywna zbiórka urządzeń gospodarstwa domowego pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, spowodowanym niewłaściwą utylizacją. Zapewnia ona możliwość odzyskania materiałów, z których składa się urządzenie, co pozwala na uzyskanie znacznych oszczędności energii i surowców.

UWAGA!

Uwaga! Uszkodzonego panelu szklano-ceramicznego nie wolno wyrzucać do pojemnika na szkło; należy go przekazać do gminnego centrum recyklingu odpadów.



Deklaracja zgodności

Niniejszym oświadczamy, że nasze produkty są zgodne z wymaganiami europejskich dyrektyw, rozporządzeń oraz regulacji, a także wymogów określonych w przywołanych normach.

Karta identyfikacyjna urządzenia znajduje się na spodzie urządzenia.

Tutaj przykleić kartę identyfikacyjną urządzenia.

 **ASKO**

www.asko.com



941123-a11

CE

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian.